Broccoli-Suppe

Zutaten: 500 g Broccoli

 800 ml Wasser

 2 TL Gemüsebrühpulver

 200 ml Kokosmilch

 2 Zwiebeln

 Öl

 Salz, Pfeffer

 50 g Blättermandeln

Das Wasser mit dem Brühpulver zum Kochen bringen. Dann den Broccoli hineingeben. Die Zwiebeln fein hacken und in etwas Öl leicht bräunen. Dann die Zwiebel in die Suppe geben und mit kochen lassen. In wenig Öl die Blättermandeln bräunen. Wenn der Broccoli gar ist, die Suppe pürieren und die Kokosmilch hinzugeben. Noch einmal die Suppe kochen lassen. Mit den Mandeln die Suppe garnieren.

